

令和7年6月24日

特定給食施設等 関係職員研修会

奈良県橿原文化会館

2

食中毒の種類

1. 細菌性食中毒
2. ウイルス性食中毒
3. 自然毒食中毒
毒キノコ、ふぐ など
4. 化学性食中毒
ヒスタミン など
5. その他の食中毒
寄生虫 など

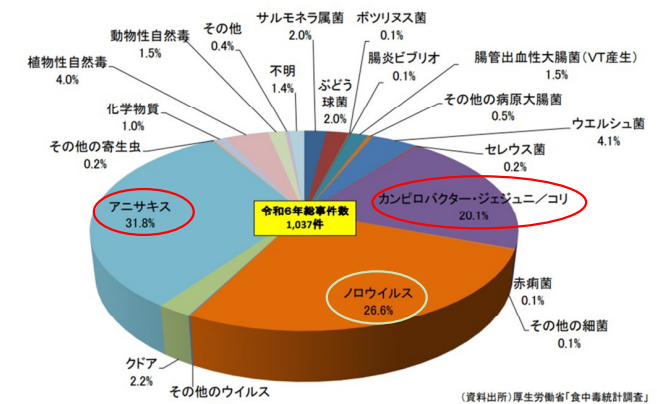
3

食中毒の発生状況

○実際どんな食中毒が
多いのか？

4

食中毒の病因物質別事件数発生状況 (令和6年)



発生件数が多い食中毒

○カンピロバクター

主な原因は、加熱不十分な鶏肉

○アニサキス

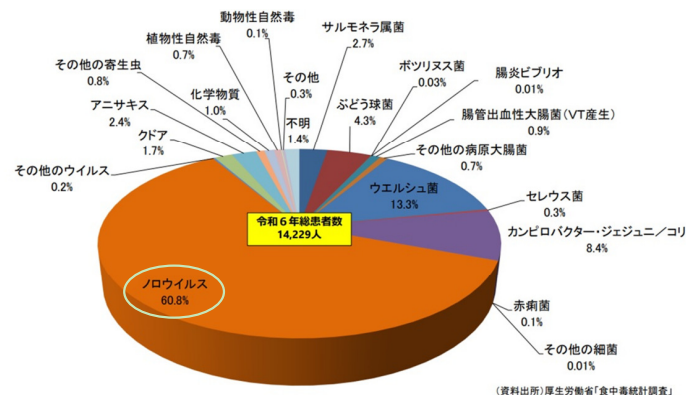
主な原因は、生食用鮮魚介類

○ノロウイルス

給食施設での食中毒

○特にノロウイルスに注意してください

食中毒の病因物質別患者数発生状況 (令和6年)

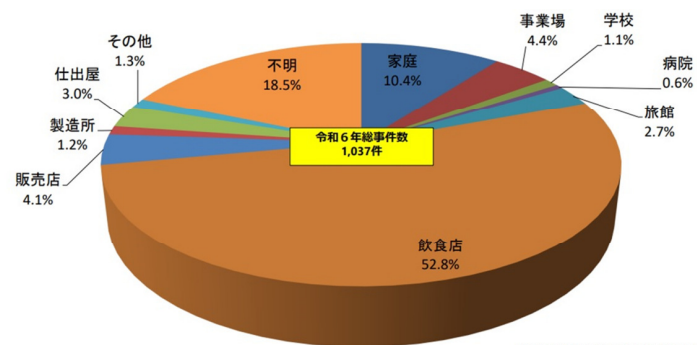


ノロウイルス食中毒の特徴

○1件あたりの患者数が多い

○大量調理では特に注意が必要

食中毒の原因施設別事件数 (令和6年)



⑤ 令和6年 原因施設別食中毒発生状況

引用:厚生労働省資料より

* 国外、国内外不明の事例は除く

(全体)	事件数	構成割合	原因施設が判明したものの構成割合	患者数	構成割合	原因施設が判明したものの構成割合	一事件あたりの患者数	死者数	構成割合	原因施設が判明したものの構成割合
総数	1,037	100.0	—	14,229	100.0	—	13.7	3	100.0	—
原因施設判明	845	81.5	100.0	13,789	96.9	100.0	16.3	3	100.0	100.0
家庭	108	10.4	12.8	168	1.2	1.2	1.6	2	66.7	66.7
事業場	46	4.4	5.4	1,310	9.2	9.5	28.5	1	33.3	33.3
給食施設	8	0.8	0.9	329	2.3	2.4	41.1	—	—	—
事業所等	2	0.2	0.2	58	0.4	0.4	29.0	—	—	—
保育所	29	2.8	3.4	768	5.4	5.6	26.5	—	—	—
老人ホーム	3	0.3	0.4	44	0.3	0.3	14.7	1	33.3	33.3
寄宿舍	4	0.4	0.5	111	0.8	0.8	27.8	—	—	—
その他	11	1.1	1.3	366	2.6	2.7	33.3	—	—	—
学校	2	0.2	0.2	85	0.6	0.6	42.5	—	—	—
給食施設	3	0.3	0.4	56	0.4	0.4	18.7	—	—	—
幼稚園	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
小学校	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
中学校	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他	1	0.1	0.1	47	0.3	0.3	47.0	—	—	—
共同調理場	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他	2	0.2	0.2	154	1.1	1.1	77.0	—	—	—
寄宿舍	3	0.3	0.4	24	0.2	0.2	8.0	—	—	—
その他	6	0.6	0.7	200	1.4	1.5	33.3	—	—	—
総数	6	0.6	0.7	200	1.4	1.5	33.3	—	—	—
給食施設	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
寄宿舍	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
その他	28	2.7	3.3	855	6.0	6.2	30.5	—	—	—
旅館	548	52.8	64.9	8,656	60.8	62.8	15.8	—	—	—
飲食店	42	4.1	5.0	56	0.4	0.4	1.3	—	—	—
販売店	12	1.2	1.4	726	5.1	5.3	60.5	—	—	—
製造所	31	3.0	3.7	1,268	8.9	9.2	40.9	—	—	—
仕出屋	—	—	—	—	—	—	—	—	—	—
採取場所	13	1.3	1.5	184	1.3	1.3	14.2	—	—	—
その他	192	18.5	22.7	440	3.1	3.2	2.3	—	—	—

給食施設の食中毒発生割合

○事件数

51 / 1037件 = 約5%

○患者数

1543 / 14229人 = 約11%

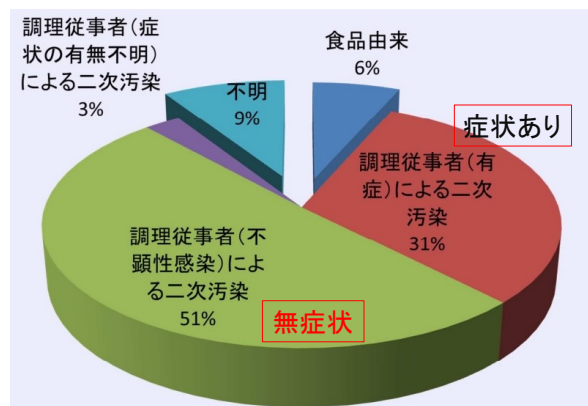
(令和6年)

ノロウイルス食中毒の発生要因

○ノロウイルス食中毒発生の原因は？

ノロウイルス食中毒 発生要因 (平成25年9月～12月)

(資料出所：厚生労働省資料「ノロウイルス食中毒の事例紹介」より)



<https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/0000102587.html>

ノロウイルス食中毒の発生要因

○ノロウイルス食中毒の発生原因の

8割は「調理従事者」です。

○原因の**5割**は

「**症状がない調理従事者**」です。

ノロウイルスによる食中毒への対策

○調理従事者は「ノロウイルスを保有している」という前提で対策する必要がある。

ウイルス性食中毒予防の4原則

- ① 持ち込まない
・ 健康な人が料理
- ② ひろげない
・ 調理器具等の洗浄・消毒
- ③ つけない
・ 手洗い
- ④ やっつける
・ 加熱処理



※細菌による食中毒予防の3原則とは異なるので注意※

原因 1

健康管理体制の問題 (感染源対策の不備)

実例 1

平成24年・山梨県・仕出し弁当

- 調理作業等が最小限の人員配置で行われていた
- 調理員の体調不良時の対応策が確立されていなかった
- 健康状態が不良であっても言い出せない雰囲気であった 等
- その他、トイレ、出入口などの洗浄消毒を適切に行なっていなかった

実例 2

平成24年・広島県・仕出し弁当

- 健康管理記録はあるが、マニュアル通りに記載されておらず形骸化していた
- 食器洗浄従事者、事務員、配送員等の調理従事者以外の健康状態については記録していなかった（調査の結果、食器洗浄従事者で嘔吐、発熱症状を呈した従業員がいた）
(無症状のノロウイルス保有調理従事者もいた)

原因 2

トイレでの衛生管理の問題

- ・手洗い、清掃と消毒、被服の扱いの問題
- (感染経路対策の不備)